



Pasta Carbonara-Style mit Spargel und Miso

dazu Tomatensalat mit schwarzem Knoblauch



30-40min



4 Portionen

Carbonara ist ein Pastagericht, das mit Eiern, Hartkäse, Speck und schwarzem Pfeffer zubereitet wird. Seinen Namen erhielt das Gericht in der Mitte des 20. Jahrhunderts. Es ist umstritten, ob der Name sich auf das Mittagessen der Kohlearbeiter oder doch auf den schwarzen Pfeffer bezieht. Fakt ist aber, dass unsere Version mit grünem Spargel und einem fruchtigen Tomatensalat sich sehen und schmecken lassen kann. Buon appetito!

- 4 Tomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Schalotten
- 2 Pck. schwarzer Knoblauch, ungeschält
- 20g Basilikum
- 400g Bio-Spaghetti ²
- 4 Bio-Eier ¹
- 50g Misopaste ^{2,4}
- 4 Stücke italienischer Hartkäse ³
- 2 Pck. Schweinebauch
- 500g grüner Spargel

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- große Pfanne
- hitzebeständige Schüssel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Schneebesen
- Sieb

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen



1. Salat zubereiten

Den Ofen mit Grillfunktion auf 250°C vorheizen. Die **Tomaten** in je **8 Spalten** schneiden. Die **Zitrone** abreiben und auspressen. Die **Schalotten** und den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit den **Tomaten**, 3EL Olivenöl, **⅔ des Zitronensafts**, der **½ der -schale**, ½TL Salz und Pfeffer und 1 kräftigen Prise Zucker vermengen. Die **Basilikumblätter** zerpfeifen und untermengen.



4. Spargel grillen

Die hölzernen Enden des **Spargels** abbrechen und das untere Drittel des **Spargels** ggf. schälen. Den Spargel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und je ¼TL Salz und Pfeffer vermengen, dann 8-12Min. im Ofen grillen, bis der **Spargel** gebräunt und bissfest ist, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden. Die **Pasta** im kochenden Wasser in 7-9Min. bissfest kochen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



2. Sauce vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. In einer hitzebeständigen Schüssel (siehe Kochtipp) **1 Ei, 3 Eigelbe**, die **Misopaste** und den **übrigen Zitronensaft** verquirlen. Den **Käse** fein reiben, **3-4 EL Käse** für die **Garnitur** aufbewahren, den **übrigen Käse** mit je ½ TL Salz und Pfeffer unterrühren.



5. Sauce zubereiten

Wenn die **Pasta** ca. 4Min. gekocht hat, die **Saucenschüssel** auf dem Pastatopf platzieren. Sofort und stetig mit einem Schneebesen rühren und die Schüssel zwischendurch immer wieder vom Topf nehmen und wieder aufsetzen, damit das **Ei** nicht zu heiß wird und gerinnt. Nach 1-2Min. **2-3EL Pastawasser** unterrühren und noch weitere 2-3Min. rühren, bis die **Sauce** schaumig und heiß ist.



3. Fleisch braten

Den **Schweinebauch** in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und in eine große, kalte Pfanne geben. Mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze erwärmen. Den **Schweinebauch** 5-7Min. braten, bis er knusprig und gar ist. Die Pfanne mithilfe eines Löffels leicht schräg stellen, das **Fleisch** in die obere Pfannenhälfte schieben und das **Bratfett** in der unteren Hälfte sammeln.



6. Pasta fertigstellen

Etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** abgießen. Das Bratfett aus der Pfanne in die Sauce rühren. Die **Pasta** im Topf ohne Hitzezufuhr mit dem **Schweinebauch** und der **Sauce** vermengen, nach Bedarf esslöffelweise **Pastawasser** hinzugeben. Die **Pasta** mit dem **Spargel** anrichten und mit der **übrigen Zitronenschale** und dem **Käse** garnieren. Mit dem **Salat** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning